

Sekaná z krůtího masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Tousový chléb bílý 3 plátek
- Šalvěj - lístky 5 ks
- Krůtí maso 500 g
- Cibule - krájená na osminky 1 ks
- Řapíkatý celer - krájený na kousky 1 ks
- Tymián - sušený 0.5 lžička
- Vejce 1 ks
- Rajský protlak 1.5 lžíce
- Dijonská hořčice 3 lžíce
- Worcesterová omáčka 1.25 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Bilek 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu přehřejte na 200 °C. Chleba a šalvěj rozmixujte na strouhanku, přidejte mleté krůtí maso. Pak rozmixujte i cibuli a celer. Přidejte k masu a rukou promíchejte. Přidejte tymián, vejce, 1 lžíci protlaku, hořčici, 1 lžičku worcesteru, pepř a sůl. Dobře promíchejte a dejte do zapékací misky o rozměrech 23 x 13 x 6 cm.

V malé misce prošlehejte vidličkou bílek, zbývajícím protlakem a čtvrt lžičky worcesteru a směsí polijte sekanou. Pečte asi pětadvacet minut až hodinu. Pak nechte patnáct minut odpočinout. Podávejte s bramborovou kaší s česnekem a hráškem na másle.